



¿Alimentos sin TACC o libres de Gluten? Modificaciones en la Normativa

Agostina Ariadna Micheletti, María Antonella Porta, Daniela Virginia Cónsoli, Ana Paz Vignoni
Dpto. de Ingeniería Agrícola - Cátedra de Química Agrícola.
Facultad de Ciencias Agrarias - UNCuyo
avignoni@fca.uncu.edu.ar

A todos nos resulta familiar la identificación “alimentos sin TACC”, es decir, aquellos libres de trigo, avena, cebada y centeno, que cumplen con los estándares para ser consumidos por personas con intolerancia al gluten o enfermedad celíaca. Actualmente, también circulan productos con la leyenda “libre de gluten”, generando incertidumbre entre algunos consumidores. Este cambio obedece a una nueva normativa que establece criterios más precisos para indicar qué productos son considerados libres de gluten. En este artículo, exploraremos en detalle esta nueva regulación, sus implicaciones y la diferencia entre estos dos conceptos aparentemente similares.

¿Qué es el gluten?

El gluten es una mezcla de proteínas presentes en cereales como el trigo, la cebada, el centeno y, en menor medida, la avena. Está compuesto principalmente por prolaminas y glutelinas. Las prolaminas incluyen, en el caso del trigo, la gliadina como uno de sus componentes.

El gluten es responsable de la elasticidad y la textura de la masa cuando se mezcla con agua,

haciendo que los productos elaborados tengan una estructura esponjosa y masticable. Pero por otro lado, puede desencadenar una respuesta inmunitaria en algunos organismos y provocar una serie de problemas de salud como la enfermedad celíaca y la sensibilidad al gluten no celíaca, entre otros. Para este grupo de personas consumir gluten puede causar una variedad de síntomas, daños en el revestimiento del intestino delgado y dificultar la absorción de nutrientes.

La nueva normativa

La nueva normativa en alimentos libres de gluten ha definido de manera precisa los criterios para identificar qué productos cumplen con los requisitos para ser considerados “libres de gluten”. Esta reglamentación es crucial para aquellas personas que siguen dietas libres de estas proteínas por razones médicas. Además, la misma establece parámetros rigurosos para la producción y etiquetado de estos alimentos (Arango, 2023).

En este sentido, el Código Alimentario Argentino (CAA) modificó en noviembre del 2023 el contenido

del artículo 1383 que ahora establece que: *se entiende por “alimento y bebida libre de gluten” a aquel que por las características de sus ingredientes o a través de un proceso tecnológico adecuado que efectivamente demuestre que remueve el gluten y la aplicación de buenas prácticas de manufactura –que impidan la contaminación cruzada– no contiene prolaminas y glutelinas procedentes del trigo, de todas las especies de Triticum, como la escaña común (Triticum spelta L.), kamut (Triticum polonicum L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas. El contenido de gluten no podrá superar el máximo de 10 mg/Kg (ANMAT, s.f.c).*

Un ejemplo lo constituye la cerveza libre de gluten, obtenida en base al desarrollo de tecnologías que permitieron la reducción del contenido de gluten en la cebada, su ingrediente principal. La actualización del CAA fue fundamental para identificar este producto como libre de gluten (a pesar de contener cebada) ya que la antigua reglamentación del CAA limitaba su denominación.

Modificaciones en el logo

En el CAA se modificó también el artículo 1383 bis, el cual se refiere a la representación gráfica que debe utilizarse. La principal diferencia radica en el cambio de la leyenda “Sin T.A.C.C.” por la expresión “SIN GLUTEN” (Figura 1). Según el CAA (ANMAT, s.f.c), el nuevo logo consiste en un

círculo con una barra cruzada sobre tres espigas con la leyenda “SIN GLUTEN”, contemplando, al igual que antes, dos variaciones cromáticas:

- Versión a color: círculo con una barra horizontal cruzada en rojo sobre tres espigas dibujadas en negro con granos amarillos en un fondo blanco y la leyenda “SIN GLUTEN”.
- Versión en blanco y negro: círculo y barra horizontal cruzada en negro sobre tres espigas dibujadas en negro con granos blancos en un fondo blanco y la leyenda “SIN GLUTEN”.

La normativa publicada fija un plazo de 3 años (hasta el 02/12/2026) para que las empresas adecuen sus rótulos con el nuevo logo “SIN GLUTEN”. Por ello, durante este tiempo, se podrán encontrar en los comercios alimentos libres de gluten que presenten cualquiera de las dos variantes (ANMAT, s.f.a).

Metodologías de análisis de laboratorio

El artículo 1383 del CAA (ANMAT, s.f.c), modificado en base al Art.1 de la Resolución Conjunta entre la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y la Secretaría de Calidad en Salud (SAGyP y SCS, 2023), establece que para que los alimentos y bebidas sean aprobados, los elaboradores y/o importadores deberán presentar análisis, ya sea por el método de enzimo inmunoensayo ELISA

LOGO PREVIO A LA ACTUALIZACIÓN



NUEVO LOGO



Figura 1. Diferencias entre la imagen previa a la actualización y la nueva.
Elaboración propia en base al CAA.

R5 Méndez, o el método enzimoimmunoensayo ELISA G12, que avalen la condición de “libre de gluten” otorgada por un organismo o entidad con reconocimiento oficial. La misma legislación determina que también deberá ser incluido un programa de buenas prácticas de manufactura, con el fin de asegurar la no contaminación y/o eliminación de prolaminas y glutelinas derivadas de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas. Podrá ser utilizada toda metodología que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte, a través del Laboratorio Nacional de Referencia del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).

Alimentos libres de gluten

En la página web de la ANMAT (ANMAT, s.f.a), o el área de control de alimentos correspondiente a nivel local o provincial, se encuentra disponible el Listado Integrado de Alimentos Libres de Gluten (ALG) (ANMAT, s.f.d), para consultar si un alimento está autorizado como libre de gluten (Figura 2).

Dado que las bebidas y alimentos industrializados pueden contener gluten en su composición (como ingrediente o aditivo) o haberlo introducido involuntariamente durante el proceso de elaboración (a través de superficies, aire o equipos, entre otros), es recomendable que se consuman únicamente aquellos autorizados como libres de gluten. La ANMAT indica en la guía

de Buenas Prácticas de Manufactura (ANMAT, s.f.b) para establecimientos elaboradores libres de gluten, que las personas celíacas pueden comer todo tipo de productos no industrializados como carnes, verduras, frutas y legumbres, ya que no contienen gluten en su composición natural, pero cuidando siempre que se cumplan las buenas prácticas de manufactura para evitar el contacto cruzado.

El mismo documento señala que aunque el 95% de las personas celíacas pueden ser tolerantes a las proteínas de la avena, el porcentaje restante sí es susceptible.

Aquellas Instituciones o establecimientos elaboradores y/o expendedores de alimentos que están incluidos dentro de la Ley de Enfermedad Celíaca N°26588 (HCNA, 2009) y sus complementarias y modificatorias, están obligados a ofrecer como mínimo una opción libre de gluten. A su vez, deberán seguir las directrices para la autorización de ALG, establecidas en la “**Guía de Recomendaciones para un menú libre de gluten seguro**” y “**Buenas Prácticas de Manufactura para Establecimientos Elaboradores de Alimentos Libres de Gluten**”, de manera que se transforme en una opción no solo apta, sino también segura (Figura 3, pág. 43). Ambos documentos se encuentran disponibles en el sitio web del Ministerio de Salud de la Nación (ANMAT, s.f.b).

The screenshot shows the ANMAT website interface for the Integrated List of Gluten-Free Foods (ALG). At the top, there is the ANMAT logo and the text 'A.N.M.A.T. - Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica'. To the right, there is a logo for the 'Ministerio de Salud Presidencia de la Nación'. Below this, there are navigation links: 'Buscador', 'Preguntas Frecuentes', and 'Ayuda'. On the right side, it says 'Listado Integrado ALG v1.0.0.0'. There are two circular logos with 'SIN GLUTEN' text and a wheat stalk icon. A light blue banner contains the text: 'Para identificar un Alimento Libre de Gluten (ALG) al momento de la compra, verifique la presencia del símbolo oficial en el rótulo/etiqueta del producto y la presencia del ALG en el listado con el estado "Vigente".' Below this is a 'Filtros' section with a blue header. It contains four input fields: 'Ingrese el RNPA/SENASA/INV:', 'Marca/Nombre de fantasía:', 'Estado del Producto:' (with a dropdown menu showing 'Todos'), and 'Denominación:'. To the right of these fields are three buttons: 'Buscar', 'Nueva Búsqueda', and 'Exportar a Excel'.

Figura 2. Vista de la página web de la ANMAT para consultar los ALG.



Figura 3. Vista de las portadas de las Guías referidas a Buenas Prácticas de Manufactura de ALG.

Conclusión

La nueva normativa sobre alimentos libres de gluten marca un hito significativo en la protección y seguridad alimentaria de las personas con enfermedad celíaca o sensibilidad al gluten. Establece criterios estrictos para la producción y etiquetado de estos productos, proporcionando claridad y confianza a los consumidores. Es esencial que tanto los fabricantes como los consumidores comprendan la diferencia entre los términos “sin TACC” y “libre de gluten”, así como el impacto que estos cambios tienen en la disponibilidad y la calidad de los alimentos aptos para personas con restricciones dietéticas.

La esencia de la actualización del art 1383 del CCA radica en incluir alimentos que pueden poseer trigo, avena, cebada, centeno u otros cereales a los que se les haya reducido el contenido de gluten, haciéndolos aptos para ser consumidos por personas con intolerancia al gluten o enfermedad celíaca.

En términos generales y desde una perspectiva práctica como consumidor, la diferencia entre

los alimentos “sin TACC” y los alimentos “libres de gluten” es el alcance de la exclusión del gluten. Mientras que los alimentos “sin TACC” están libres de los cuatro cereales específicos que contienen gluten (trigo, avena, cebada y centeno), los alimentos “libres de gluten” no contienen gluten en absoluto, lo que incluye no solo a los cereales mencionados anteriormente sino también a cualquier otra fuente de gluten (kamut o trigo khorasan, espelta o escanda, triticale, malta) y han sido elaborados considerando buenas prácticas de manufactura que eviten contaminaciones cruzadas. Por lo tanto todos los alimentos considerados “sin TACC” estarían incluidos en la denominación “sin gluten”, pero no al contrario.

Seguir las pautas establecidas por esta nueva normativa y consultar los recursos disponibles, como el Listado Integrado de Alimentos Libres de Gluten de la ANMAT, garantiza una alimentación segura para todas las personas.

Referencias bibliográficas

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (s.f.a). *Alimentos libres de gluten*. Ministerio de Salud de la Nación, Ed. Recuperado el 14 de febrero de 2024, de <https://www.argentina.gob.ar/anmat/alg>

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (s.f.b). *Buenas prácticas de manufactura de ALG*. Ministerio de Salud de la Nación, Ed. Recuperado el 18 de febrero de 2024, de <https://www.argentina.gob.ar/anmat/alg/BPM>

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (s.f.c). *Código Alimentario Argentino*. Ministerio de Salud de la Nación, Ed. Recuperado el 21 de febrero de 2024, de <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codi-goalimentario>

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (s.f.d). *Listado Integrado ALG v1.0.0.0*. Recuperado el 20 de febrero de 2024, de <https://listadoalg.anmat.gob.ar/Home>

Arango, V. S. (2023). *Modificación en la normativa de alimentos libres de gluten*. Grupo Gamma - Red integrada de salud, Ed. Recuperado el 18 de febrero de 2024, de <https://www.grupogamma.com/modificacion-en-la-normativa-de-alimentos-libres-de-gluten/>

Honorable Congreso de la Nación Argentina (HCNA). (2009). Ley Nacional N° 26.588 de Enfermedad Celíaca. Recuperado el 25 de febrero de 2024, de

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-26588-162428>

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y Secretaría de Calidad en Salud (SAGyP y SCS). (2023). Resolución conjunta 32/2023. Boletín Oficial de la República Argentina. Recuperado el 14 de febrero de 2024, de <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/299624/20231201>